

T/ACCEM

团 体 标 准

T/ACCEM XXXX—XXXX

低升糖指数（GI）大米

Low glycemic index (GI) rice

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

中国商业企业管理协会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本要求 2

5 技术要求 2

6 试验方法 3

7 检验规则 3

8 包装和标签 4

9 储存和运输 4

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由浙江友膳食品科技有限公司提出。

本文件由中国商业企业管理协会归口。

本文件起草单位：浙江友膳食品科技有限公司、××××、××××

本文件主要起草人：××××、××××、××××

低升糖指数（GI）大米

1 范围

本文件规定了低升糖指数（GI）大米的术语和定义、基本要求、技术要求、试验方法、检验规则、包装、标签、贮存和运输。

本文件适用于低升糖指数（GI）大米的生产和检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 1354 大米
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5490 粮油检验 一般规则
GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5493 粮油检验 类型及互混检验
GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
GB/T 5496 粮食、油料检验 黄粒米及裂纹粒检验法
GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 17109 粮食销售包装
GB/T 26631 粮油名词术语 理化特性和质量
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T 35881 粮油检验 稻谷黄粒米含量测定 图像分析法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
WS/T 652 食物血糖生成指数测定方法

3 术语和定义

GB/T 26631、GB/T 1354、WS/T 652 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

血糖生成指数 glycemic index; GI

进食含目标量（通常为 50 g）可利用碳水化合物的食物后，一段时间内（≥2 h）血糖应答曲线下面积相比空腹时的增幅除以进食含等量可利用碳水化合物的参考食物（葡萄糖）后相应的增幅，以百分数表示。

3.2

低升糖指数大米 low glycemic index rice

经天然育种种植、喷施肥料、五谷复配、蒸谷米和挤压再造等方法制成的血糖生成指数小于或等于 55 的大米产品。

4 基本要求

4.1 原料

原料应符合相应食品安全标准的规定。

4.2 加工过程

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 技术要求

5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求
外观色泽	形态均匀，具有产品固有的色泽、光泽，无病斑粒
气味	具有产品固有的气味，无霉味和其他异味

5.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目		指标
碎米	总量/%	粳≤15.0；粳≤10.0
	其中：小碎米总量/%	粳≤1.0；粳≤0.5
水分/%		粳≤14.5；粳≤15.5
不完善粒/%		≤3.0
杂质	总量/%	≤0.25
	其中：五级杂质含量/%	≤0.02
互混率/%		≤5.0
黄粒米/%		≤0.5

5.3 血糖生成指数

GI 值应小于或等于 55。

5.4 污染物限量和真菌毒素限量

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 中相应类别食品的规定。

5.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 中相应类别食品的规定。

5.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 及相关公告的规定。

5.6 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 中相应类别食品的规定。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按 GB/T 5492 规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 碎米

按 GB/T 5503 规定的方法执行。

6.2.2 水分

按 GB 5009.3 规定执行。

6.2.3 不完善粒、杂质

按 GB/T 5494 规定执行。

6.2.4 互混率

按 GB/T 5493 规定执行。

6.2.5 黄粒米

按 GB/T 5496 或 GB/T 35881 规定执行。

6.3 血糖生成指数

按 WS/T 652 规定执行。

6.4 污染物限量和真菌毒素限量

6.4.1 污染物限量按 GB 2762 规定执行。

6.4.2 真菌毒素限量按 GB 2761 规定执行。

6.5 农药残留限量

按 GB 2763 规定执行。

6.6 微生物限量

按 GB 29921 规定执行。

6.7 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

7 检验规则

7.1 扦样、分样

按 GB/T 5491 规定执行。

7.2 检验的一般规则

按 GB/T 5490 规定执行。

7.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

7.4 出厂检验

7.4.1 产品应经生产厂质量检验部门逐批检验后，方可出厂。

7.4.2 出厂检验项目包括本文件中的感官要求、水分、不完善粒、杂质和净含量。

7.5 型式检验

7.5.1 有下列情况之一的进行型式检验：

- a) 新产品投产；
- b) 产品投产后，当原料、工艺、装备有较大改动，可能影响产品质量；
- c) 产品停产一年以上，恢复生产；
- d) 连续生产三年；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- f) 家有关质量管理部门提出检验要求。

7.5.2 型式检验项目包括本文件第 5 章中的全部项目。

7.6 判定规则

当检验结果全部符合本文件要求时，判该批产品合格。当检验结果中有任何一项不符合本文件要求时，允许加倍重新抽取样品进行复检，若复检结果全部符合本文件要求，判该批产品合格，否则为不合格。微生物项目不允许复检。

8 包装和标签

8.1 包装

8.1.1 包装应符合 GB/T 17109 的规定和食品安全要求。

8.1.2 若采用包装袋，这包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。

8.2 标签

8.2.1 包装大米的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2.2 外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 的规定。

8.2.3 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

9 储存和运输

9.1.1 袋装产品应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库，不应与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

9.1.2 应使用符合食品安全要求的运输工具和容器运送大米产品，运输过程应注意防止雨淋和被污染。

9.1.3 在满足上述包装、运输和储存条件下，保质期不应低于 3 个月。